
Mule zapiekane z migdalami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2094 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1,5 g muli,

150 ml wina,

200 ml wody,

100 g migdalow,

50 g tartej bulki,

50 g masla,

1 peczek zielonej pietruszki,

2 zębki czosnku,

sol, pieprz.

1. Mule wlozyc do zimnej wody. Dokladnie oczyszcic szczoteczka, oplukac pod biezaca woda.
2. W plaskim garnku zagotowac wode i 100 ml wina. Wrzucic mule, przykryc, gotowac na duzym ogniu. Gdy skorupki sie otworza, wyjac, ostudzic. Z kazdego mula zdjac 1 polowe skorupki i odrzucic.
3. Czosnek obrac, oplukac, drobno posiekac. Pietruszke oplukac, drobno pokroic.
Bulke tarta namoczyc w 50 ml wina. Migdaly sparzyc, obrac ze skorki, zemlac.
4. Przygotowac farsz: bulke namoczyc w winie, posiekany czosnek i migdaly rozetrzec na jednolita mase. Doprawic sola i pieprzem.
5. na patelni ulozyc skorupki z mulami. Na kazda nalozyc farsz, wstawic na 5-6 min do goracego piekarnika.
6. Gorace mule podawac od razu po wyjeciu z piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)